## A TOTA HORA

**#PIM-PAM** 3,50€ *patates xips+olives farcides d'anxova*
**#VIC** 6,50€ *patates patates xips+olives farcides+mini fuets*
**#FORMENTERA** 7€ *olives gaspatxes+pà+all-i-oli*
**#VILASSAR** 20€ *patates xips+olives farcides+escopinyes*
**#4 FANTÁSTICOS** 28€ *patates xips+olives farcides+escopinyes+4 seitons*
**OLIVES** 2,50€ *farcides d' anxova* 3,50€ *gaspatxes* 3,50€ *de kalamata*
**GILDA** 2€ *banderilla d' olives verdes, piparra i anxova 0*
***les nostres*** **AMETLLES** 3,50€ *marcona de mallorca, torrades i especiades al forn*
***mini*** **FUETS** "3,50€ *"la selva"*
**MUSCLOS** 12€ *10/14 de les ries gallegues en escabetx "la ría de arosa"*
**ESCOPINYES** 17€ *35/45 al natural "espinaler"*
**SEITONS** 2,50€/UNITAT *oberts i desespinats, en vinagre i julivert "ortiz"*
**ANXOVA 00** *del cantábric "el xillu"* 2,20€/UNITAT ***en torradeta*** *amb mantega i pebre vermell fumat de la vera* 3€/UNITAT
***filet de*** **SARDINA FUMADA** 3,50€ *"casa santoña"*
**SARDINILLES** ***fredes*** 9€ *rostides, amb salsa de verdures*
***degustació de*** **FORMATGES** ***artesans d.o.p maó-menorca*** 13€
*semi de "son vives", "son mercer de baix" de romaní, "binibeca" de mescla amb cabra i "mercadal" curat. llet crua i pasta dura*
***degustació de formatge*** **CALA BLANC** 11€ *1/4 de peça, fet a menorca, "sa canova" , llet pasteuritzada i pasta tova*
***el nostres daus de*** **FORMATGE CURAT** 10€ *artesà "s'arangí" d.o.p. maó-menorca madurat en oli d' oliva. llet crua i pasta dura*
**ESPATLLA DE PERNIL IBÈRIC** 22€ *"julián martín", guijuelo. pinso natural*
***la nostra*** **AMANIDA RUSSA** 10€ *patata, pastanaga, tonyina i mahonesa tunejada*
**NACHOS** 9€ *amb formatge maó-menorca, cheddar i jalapenyos*

## AMB LA CUINA OBERTA

***de 13 a 15.30 i de 19 a 22.30h.***
*les nostres* **BRAVES** 7,50€ *patatons hasselback amb all-i-oli i mojo rojo*
**PÈSOLS** 10€ *a la menta amb ou escaldat i camot -opcional-*
**BURRATA** 12€ *amb rostit d' olives negres, raïm blanc i llimona*
**TORRADA KM. 0 V. 1** 8€ *desobrassada, formatge de maó semi i figat*
**TORRADA KM. 0 V. 2** 8€ *cuixot , formatge blau "cala blau" i ceba caramelizada*
**HUMMUS** 8€ *de cigrons, tahin i olives de kalamata amb pà de pita*
**REMOLATXA** 8,50€ *amb formatge blau i nous, en tartar*
**PASTANAGA** ***rostida*** 9€ *amb* IOGURT *especiat, llavors i avellanes torrades*
**AJOBLANCO** 8,50€ *de ametlla de mallorca i meló amb sardina fumada i gelatines de vermut*
**PASTÍS DE CAP-ROIG** ***(escórpora)*** 13€ *amb all-i-oli gratinat*
**BACALLÀ FUMAT** 16,50€ *amb salsa bilbaína (fregit d' all, guindilla seca i vinagre)*
**TARTAR** 8,50€, *de carn-i-xulla (llonganissa menorquina)*
**CANELÓ ROSSINI XL** 12€ *d' ànec trufat i foie amb beixamel de trompetes de la mort*
**PARMIGIANA** 15€ *d' albergínia, tomàquet, parmiggiano i mozzarella*
**XAI** 18€ *amb tzatziki de kéfir i salsa de sésam*

**PÀ** 1,50€ **PÀ AMB TOMÀQUET** 3,50€ **ALL-I-OLI** 3€

## LA REPOSTERIA

***també a tota hora***
**CHEESECAKE** 8€ *de brossat (brull) i formatge blau "cala blau"*
**CHILI BROWNIE** 8€ *amb cacauets.*
**LIME PIE** 9€ *amb base de coco i anacards*
**CREMA CATALANA** 10€ *amb maduixes marinades*

CAT NO DUBTEU A CONSULTAR-NOS DUBTES AL RESPECTE D' AL·LÈRGIES ALIMENTÀRIES

## A TODAS HORAS

#PIM-PAM 3,50€ *patatas chips+aceitunas rellenas de anchoa*
#FORMENTERA 7€ *aceitunas gazpachas+pan+all-i-oli*
#VIC 6€ *patatas chips+aceitunas rellenas+mini fuets*
#VILASSAR 20€ *patatas chips+aceitunas rellenas+berberechos*
#4 FANTÁSTICOS 28€ *patatas chips+aceitunas rellenas+berberechos+4 boquerones en vinagre*
OLIVES 2,50€ *frellenas de anchoa* 3,50€ *gazpachas* 3,50€ *de kalamata*
GILDA 2€ *banderilla d'e acetunas, piparra y anchoa 0*
***nuestras*** ALMENDRAS 3,50€ *marcona de mallorca, tostadas y especiadas al horno*
***mini*** FUETS 3,50€ *80 gr. "la selva"*
MEJILLONES 12€ *10/14 de las rías gallegas en escabeche "la ría de arosa"*
BERBERECHOS 17€ *35/45 al natural "espinaler"*
BOQUERONES 2,50€/UNITAD *abiertos y desespinados, en vinagre y perejil "ortiz"*
ANCHA 00 *del cantábrico "el xillu"* 2,50€/UNITAD ***en tostadita*** *con mantequilla y pimentón ahumado de la vera* 3€/UNIDAD
***filete de*** SARDINA AHUMADA 3,50€ *"casa santoña"*
SARDINILLAS ***frías*** 10€ *asadas, con salsa de verduras*
***degustación de*** QUESOS ***artesanos d.o.p maó-menorca*** 13€
*semi de "son vives", "son mercer de baix" de romero, "binibeca" de mezcla con cabra i "mercadal" curado. leche cruda y pasta dura*
***degustación de queso*** CALA BLANC 11€ *1/4 de pieza, hecho en menorca, "sa canova" , leche pasteurizada y pasta blanda*
***nuestros dados de*** QUESO CURADO 10€ *artesno "s'arangí" d.o.p. maó-menorca madurado en aceite de oliva. leche cruda y pasta dura*
PALETILLA DE JAMÓN IBÉRICO 22€ *"julián martín", guijuelo. pienso natural*
***nuestra*** ENSALADILLA RUSA 10€ *patata, zanahoria, atún i mahonesa tuneada*
NACHOS 9€ *con queso maó-menorca, cheddar i jalapeños*

## CON LA COCINA ABIERTA

***de 13 a 15.30 i de 19 a 22.30h***

*nuestras* BRAVAS 7,50€ *patató hasselback con alioli y mojo rojo*
GUISANTES 10€ *a la menta con huevo pochado y camot (salchicha de sangre menorquina) -opcional-*
BURRATA 12€ *con asado d'e aceitunas negras, uva blanca y limón*
TORRADA KM. 0 V. 1 6€ *de sobrasada y queso semi maó-menorca y figat*
TORRADA KM. 0 V. 2 8€ *de cuixot (salchicha menorquina de sangre), queso azul "cala blau" y cebolla caramelizada*
HUMMUS 8€ *de garbanzos, tahin y aceitunas de kalamata con pan de pita*
REMOLACHA 8,50€ *con queso azul y nueces, en tartar*
ZANAHORIA ***asada*** 9€ *con yogur especiado, semillas i avellanas tostadas*
AJOBLANCO 8,50€ *de almendra de mallorca y melón con sardina ahumada y gelatinas de vermut*
PASTEL DE CAP-ROIG ***(cabracho)*** 13€ *con alioli gratinado*
BACALAO AHUMADO 16,50€ *con salsa bilbaína (refrto de ajos, guindilla seca y vinagre*
TARTAR 8,50€, *de carn-i-xulla (longaniza menorquina)*
CANELÓN ROSSINI XL 12€ *d'e pato trufado y foie con bechamel de trompetas*
PARMIGIANA 15€ *de berenjena, tomate, parmiggiano y mozzarella*
CORDERO 18€ *con tzatziki de kéfir y salsa de sésamo*
ENSALADA ***del día*** 8€

PAN 1,50€ PAN CON TOMATE 3,50€ ALIOLI 3€

## LA REPOSTERIA

***también a todas horas***

CHEESECAKE 8€ *de brossat (requesón) y queso azul "cala blau"*
CHILI BROWNIE 8€ *con cacahuetes*
LIME PIE 9€ *con base de coco y anacardos*
CREMA CATALANA 10€ *con fresas marinadas*

ES CONSULTADNOS LAS DUDAS AL RESPECTO DE ALERGIAS ALIMENTARIAS

## ALL DAY LONG

#PIM-PAM 3,50€ *crisps+anchovie stuffed olives*
#VIC 6,50€ *crisps+anchovie stuffed olives+mini fuets (small catalan saucissons)*
#FORMENTERA 7€ *crushed olives+plain bread+alioli (garlic mayo)*
#VILASSAR 20€ *crisps+anchovie stuffed olives+cockles*
#4 FANTÁSTICOS 28€ *crisps+anchovie stuffed olives+cockles+4 white anchovies*
OLIVES 2,50€ *stuffed with anchovie* 3,50€ *crushed* 3,50€ *from kalamata*
GILDA 2€ *olives, green pepper and anchovie 0 skewer*
***our*** ALMONDS 3,50€ *marcona from mallorca, roasted and spicey*
***mini*** FUETS "3,50€ *"small catalan saucissons "la selva"*
MUSSELS 12€ *10/14 from the gallician ria in pickled sauce "la ría de arosa"*
COCKLES 17€ *35/45 au naturel "espinaler"*
WHITE ANCHOVIES 2,50€/UNIT *unespined, in vinager and julivert "ortiz"*
***cured*** ANCHOVIE 00 *"el xillu"* 2,20€/UNIT ***in a toast*** *with butter and smoked smoked paprika de la vera* 3€/UNIT
SMOKED SARDINE ***filet*** 3,50€ *"casa santoña"*
***small cold*** SARDINES 10€ *roasted with vegetable sauce*
***artisan*** CHEESE PLATE ***d.o.p maó-menorca*** 13€
*semi-cured "son vives", rosemary "son mercer de baix" , goat mix"binibeca" and "cured "mercadal" . raw milk, hard paste*
CALA BLANC ***cheese plate*** 11€ *1/4 of the piece, from menorca, "sa canova" , pausterized milk and hard paste*
***our cubes of*** CURED CHEESE 10€ *artisan "s'arangí" d.o.p. maó-menorca matured in olive oil. raw milk, hard paste*
IBERIAN HAM 22€ *"julián martín", guijuelo. natural feeded*
***our*** RUSSIAN SALAD 10€ *potato, carrot, tuna and maspecial maionnese*
NACHOS 9€ *with menorcan cheese, cheddar and jalapeños*

## OPEN KITCHEN

***from 13 to 15.30 and 19 to 22.30h.***

***our special*** BRAVAS 7,50€ *baby hasselback potatoes with alioli (garlic maio) and mojo rojo (canarian spicy hot sauce)*
GREEN PEAS 10€ *in mint with poached egg and -optional- black pudding*
BURRATA 12€ *with roasted black olives, white grapes and lemon*
TOAST KM. 0 V. 1 8€ *sobrassada, menorcan cheese and fig marmalade*
TOAST KM. 0 V. 2 8€ *cuixot (menorcan black pudding) , blue cheese "cala blau" and caramelized onion*
HUMMUS 8€ *chick peas, tahin, kalamata olives and pita bread*
BEETROOT 8,50€ *tartar with blue cheese and walnuts*
***roasted*** CARROT 9€ *with spicey iogurt, seeds and toasted hazelnuts*
AJOBLANCO 8,50€ *chilled garlic, almond and melon soup with smoked sardine and vermouth jellies*
RED SCORPIONFISH CAKE 13€ *with aioli (garlic mayo), au gratin*
SMOKED COD 16,50€ *with bilbaína sauce (garlic, vinager and paprika oil)*
***carn-i-xulla*** TARTAR 8,50€, *chopped menorcan saucisson with tartar sauce*
CANELLONE ROSSINI XL 12€ OF *duck and foie gras , grilled with wild mushrooms bechamel* 9,80€
PARMIGIANA 15€ *aubergine with toamto sauce, parmiggiano reggiano and mozzarella*
LAMB 18€ *with kéfir tzatziki and sesame sauce*

PLAIN BREAD 1,50€ TOMATO BREAD 3,50€ AIOLI ***(garlic maio)*** 3€

## SWEETS

***all day long***

CHEESECAKE 8€ *of blue menorcan cheese*
CHILI BROWNIE 8€ *with peanuts*
LIME PIE 9€ *a with coconut and cashews*
CREME BRULÉ 10€ *with marinated strawberries*

**ENG** ASK THE STAFF ABOUT FOOD ALLERGEN

# À TOUTE HEURE

**#PIM-PAM** 3,50€ *chips+olives farcies de pâte d' anchoie*
**#VIC** 6,50€ *chips+olives farcies de pâte d' anchoie+mini fuets (petits saucissons catalans)*
**#FORMENTERA** 7€ *olives cassées+pain+aïoli*
**#VILASSAR** 20€ *chips+olives farcies de pâte d' anchoie+coques*
**#4 FANTÁSTICOS** 28€ *chips+olives farcies de pâte d' anchoie+coques+4 anchoies frais au vinagre*
**OLIVES** 2,50€ *farcies de pâte d' anchoie* 3,50€ *cassées* 3,50€ *de kalamata*
**GILDA** 2€ *(olives, piment vert en vinagre et anchoie)*
***notres* AMONDES** 3,50€ *de mallorca grillées et épicées*
***mini* FUETS** 3,50€ *petits saucissons catalans "la selva"*
**MOULES** 12€ *10/14 marinés de "la ría de arosa"*
**COQUES** 17€ *35/45 au naturel "espinaler"*
**ANCHOIES FRAIS** 2,50€/UNITÉ *au vinagre "ortiz"*
*fillet d'* **ANCHOIE À LA SEL 00** *el xillu"* 2,50€/UNITÉ *sur pain grillé à la beurre et piment fumé de "la vera"* 3€/UNITÉ
**SARDINE FUMÉE** 3,50€/UNITÉ *fillet "casa santoña"*
***petites* SARDINES *froides*** 10€ *rôties, avec sauce de légumes*
***degustation de* FROMAGES *artisans d.o.p maó-menorca*** 13€
*semi-sec de "son vives", "son mercer de baix" de romaníin "binibeca" de chévere melangé i "mercadal" sec. lait cru, dur*
***degustion de formage* CALA BLANC** 11€ *1/4 de la pièce , fait a minorque, "sa canova" , lait pasteuricé. molle*
***notres dés de* FROMAGE SEC** 10€ *artisan "s'arangí" d.o.p. maó-menorca affiné en huile d' olive. lait cru. dur*
**JAMBON IBERIC** 22€ *"julián martín", guijuelo. appât naturel*
***notre* SALADE RUSSE** 10€ *pomme de terre, carrotte, ton et mayonnaise spéciale*
**NACHOS** 9€ *avec fromage de minprque, cheddar et jalapeños (piments verts picants)*

# CUISINE OUVERTE

***de 13 à 15.30 et de 19 a 22.30h.***

*nôtres* **BRAVAS** 7,50€ *petites pommes de terre au four avec alioli et mojo rojo (sauce canarienne picant)*
**PETITS POIS** 10€ *à la menthe, oeuf poché et budin noir -optionel-*
**BURRATA** 12€ *avec olives noires, rasin blanc et citrons rôtis*
**TARTINE KM. 0 V. 1** 8€ *de sobrassada, fromage de minorque semi-sec et figat (confiture de fig)*
**TARTINE KM. 0 V. 2** 8€ *de budin noir, fromage bleu "cala blau" et ognion caramelisé*
**HUMMUS** 8€ *de pois chiches, tahin et olives de kalamata avec pain pita*
**BETRAVE** 8,50€ *avec fromage bleu et noix, en tartar*
**CARROTTE *rôtie*** 9€ *avec iaourtaux épices, graines et noisettes grillées*
**AJOBLANCO** 8,50€ *soupe froide d' aïl, amondes et melon, avec sardine fumée et gvelatines de vermouth*
**TERRINE DE CAP-ROIG *(rascasse)*** 13€ *au aïoli grillé*
**MORUE FUMÉ** 16,50€ *avec sauce bilbaína (huile de piment, ail et vinagre)*
**TARTAR** 8,50€, *de carn-i-xulla (saucisson de minorque)*
**CANNELLONE ROSSINI XL** 12€ *de canard truffé et foie avec sauce béchamel aux cèpes*
**PARMIGIANA** 15€ *d' aubergine, tomat, parmiggiano et mozzarella*
**AGNEAU** 18€ *avec tzatziki au kefir et sauce au sésame*

**PAIN** 1,50€ **PAIN À LA TOMAT** 3€ **AÏOLI** 3€

# DESSERTS

***à toute heure***

CHEESECAKE *de brossat (brousse) et fromage bleu* 8€
CHILI BROWNIE, *avec cacahuètes* 8€
LIME PIE *à base de noix de coco et noix de caju* 9€
CRÉME CATALANNE *avec des fraises marineés* 10€

**FR** DEMANDEZ AU PERSONNEL À PROPOS DES ALLERGÈNES ALIMENTAIRES